

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE (CAP)

Chocolatier confiseur (1 an) (Formation en apprentissage)

OBJECTIFS

- Intervenir à tous les stades de la fabrication de la chocolaterie, de la confiserie et éventuellement de la pâtisserie à base de chocolat.
- Assurer le conditionnement avant commercialisation et être en contact avec la clientèle.
- En chocolaterie, effectuer correctement les opérations de tempérage, trempage, enrobage.
- En confiserie, connaître les techniques de cuisson, de fonte, de façonnage et de fourrage...

CONTENU ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Travaux pratiques en ateliers.
- Technologie professionnelle.
- Gestion appliquée.
- Sciences appliquées.

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Langue vivante.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Pratique avec mise en situation et exploitation des situations concrètes

PRÉ-REQUIS

Être déjà titulaire d'un :

- CAP Pâtissier.
- Baccalauréat professionnel métiers de la farine.

PUBLIC

Tout public sous contrat d'apprentissage.

LIEU DE FORMATION

Lycée François Rabelais Lyon Dardilly

VALIDATION ET RECONNAISSANCE DES ACQUIS

Certificat d'aptitude professionnelle niveau 3, diplôme Education Nationale
Validation partielle par unités certificatives via le relevé de notes à l'examen ou par blocs de compétences selon diplôme

MODALITÉS DE VALIDATION

Examen final ou contrôle continu en cours de formation (CCF).

MODALITE D'ADMISSION ET RECRUTEMENT

Admission après entretien individuel.

NIVEAU D'ENTREE ET DE SORTIE

Entrée : Niveau 3 – Sortie : Niveau 3 (CAP)

PASSERELLES

Dispenses d'épreuves possibles en fonction du diplôme détenu.

SERVICES VALIDEURS

Ministère de l'Éducation nationale.

TARIF ET FINANCEMENT

[Cf Tableau « Tarifs »](#)

DURÉE INDICATIVE (1 AN)

400 heures au GRETA CFA.

À NOTER

1 semaine au Centre de Formation.

2 semaines en entreprise.

DÉLAIS D'ACCÈS

De septembre à la clôture du registre des inscriptions aux examens.

DÉBOUCHÉS

Ce diplôme est conçu pour permettre une insertion directe dans la vie active. Le titulaire du CAP débute comme commis ou chocolatier confiseur spécialisé dans une entreprise industrielle ou artisanale. Cependant, la poursuite d'études est possible pour compléter sa formation.

POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE

- Mention complémentaire Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisées.
- BTM Chocolatier confiseur.
- BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur.

TAUX DE RÉUSSITE À L'EXAMEN

[Cf Tableau « Réussite examens »](#)

TAUX D'INSERTION PROFESSIONNELLE

[Cf tableau « Insertion pro »](#)

